	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-348 Versión: 1 Fecha: Memo 0023303942 - 20/12/2023 Página: 1 de 5

SUBDIRECCIÓN LOCAL:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	comedor comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Santa Viviana						
DIRECCIÓN:	Calle 74 Sur # 75c-17			TELÉFONO:							
OPERADOR:	Consulpredes										
FECHA (dd/mm/aa)	ENERO: 08/01/25	FEBRERO: 08/02/25	MARZO: 07/03/25	ABRIL: 5/04/25	MAYO:	JUNIO:	JULIO:				
	AGOSTO:	SEPTIEMBRE:	OCTUBRE:	NOVIEMBRE:	DICIEMBRE:						
FECHA UNO (1) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	12/10/23	CONCEPTO	Favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO:	97%	No. ACTA:	063481	SUBRED	SUR		
FECHA DOS (2) CONCEPTO SANITARIO (dd/mm/aaaa)	17/04/25	CONCEPTO	favorable	PORCENTAJE DE CUMPLIMIENTO	95,5	No. ACTA:	073193	SUBRED	SUR		

	1. INFRAESTRUCTURA	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
1.1	El establecimiento está ubicado en sitio seco, no inundable y terreno de fácil drenaje. No existen riesgos de contaminación para el servicio de alimentos debido a las condiciones sanitarias de los alrededores de la edificación	C	C	C	C									
1.2	Las áreas del servicio de alimentación se encuentran señalizadas	C	C	C	C									
1.3	Las instalaciones están protegidas contra entrada de polvo, lluvia, suciedad, otros contaminantes y el ingreso de plagas y animales domésticos. Los sifones o rejillas de drenaje se encuentran asegurados y en buen estado.	C	C	C	C									
1.4	Las ventanas y puertas, son de material que no generan sustancias tóxicas, resistentes, no porosas y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Los vidrios se encuentran en buen estado, cubiertos con película de seguridad o algún elemento para prevenir el estallido.	C	C	C	C									
1.5	Cuenta con ventilación directa o indirecta sin generar incomodidad del personal, previene la condensación del vapor, polvo y facilita la remoción del calor. Las aberturas se encuentran protegidas con mallas anti-insectos (anjeo) en buen estado, de material no corrosivo y facilita su limpieza.	C	C	C	C									
1.6	Los pisos, paredes y techos son de materiales que no generan sustancias toxicas, resistentes, no porosos, impermeables, no absorbentes, no deslizantes y con acabados libres de grietas o defectos que dificulten la limpieza y desinfección. Cuenta con uniones redondeadas piso-pared y pared-pared de las áreas de preparación y almacenamiento de alimentos. Los pisos se mantienen sin exceso de humedad. Así mismo, las estructuras complementarias cumplen con lo anteriormente descrito.	C	C	C	C									

	2. PLAN DE SANEAMIENTO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
2.1	La unidad operativa cuenta con plan de saneamiento ajustado a la unidad operativa y actualizado con los programas establecidos tales como manejo de agua, limpieza y desinfección, control de vectores y manejo de residuos sólidos.	C	C	C	C									
2.2	Se encuentran implementados los programas del plan de saneamiento y se verifican el correcto diligenciamiento de los formatos.	C	C	C	C									
2.3	El agua utilizada en el establecimiento es potable	C	C	C	C									
2.4	El suministro de agua y su presión es adecuado para todas las operaciones	C	C	C	C									
2.5	Cuenta con tanque de almacenamiento de agua potable, el agua está en constante circulación. (acueducto-tanque-puntos suministro)	C	C	C	C									
2.6	El tanque de almacenamiento de agua está protegido y es de capacidad suficiente para un día de operación.	C	C	C	C									
2.7	Se limpia y desinfecta periódicamente (mínimo cada 6 meses). Control de lavado de tanques de almacenamiento de agua.(Verificar la autorización de la empresa para realizar esta actividad, el certificado de mantenimiento del tanque, con las respectivas fichas técnicas de los productos utilizados)	C	C	C	C									
2.8	La unidad operativa cuenta con canecas con tapa y bolsa de color de acuerdo a los residuos generados y son removidos del área del servicio de alimentación frecuentemente.	C	C	C	C									
2.9	La unidad operativa cuenta con área de almacenamiento temporal de residuos sólidos, en buenas condiciones higiénico sanitarias y debidamente separada del servicio de alimentación.	C	C	C	C									
2.10	Existe área exclusiva para los productos químicos utilizados (detergentes, desinfectantes, plaguicidas) y elementos como escobas, traperos y recogedores, los productos químicos se encuentran debidamente rotulados y bajo llave.	C	C	C	C									

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-348 Versión: 1 Fecha: Memo 0023303942 - 20/12/2023 Página: 2 de 5

2.11	No se observan combustibles líquidos dentro de la unidad operativa (gasolina, alcohol)	C	C	C	C									
2.12	Control de Fumigación. (relacionar la fecha de fumigación, si se realizó esta actividad de acuerdo a necesidad de la unidad operativa)	C	C	C	C									

	3. APORTE ALIMENTARIO	NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
3.1	El personal manipulador cumple el ciclo de minutas establecido por la SDIS para los participantes	C	C	C	C									
3.2	Los intercambios de alimentos se encuentran autorizados por el profesional Nutricionista-Dietista a cargo del servicio asegurando el aporte nutricional establecido en la minuta patrón.	C	C	C	C									
3.3	En la unidad operativa las porciones se sirven de acuerdo a lo estipulado en la minuta patrón por grupo de edad (aplicar formato inspección plan de muestreo de porciones servidas).	C	C	C	C									

3.4	Las características organolépticas de los alimentos cumplen con los criterios establecidos por la SDIS (aplicar formato evaluación de características organolépticas).	C	C	C	C									
3.5	El personal manipulador conoce y está pendiente de solicitar el Reporte asistencia de participantes y tipo de dieta cuando aplique.	NA	NA	NA	NA									
3.6	El personal manipulador conoce e implementa el Listado de Dietas establecido por el profesional Nutricionista cuando aplique, partiendo del estado nutricional y patologías específicas del participante	NA	NA	NA	NA									

BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA

4. PERSONAL MANIPULADOR		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
4.1	El personal manipulador de alimentos tiene certificado médico y controles periódicos vigentes, así como, Hoja de Vida actualizada entregada inmediatamente llegue a la unidad operativa	C	C	C	C									
4.2	Se toman las medidas necesarias con las personas que se sepa o sospeche que padezca de enfermedad susceptible de transmitirse por los alimentos, o que presente heridas infectadas, irritaciones cutáneas o diarrea.	C	C	C	C									
4.3	El contratista cuenta con registros que certifiquen un plan de capacitación continuo y permanente para el personal manipulador de alimentos.	C	C	C	C									
4.4	Los manipuladores de alimentos cuentan con las evidencias que certifiquen el plan de capacitación continuo y permanente acorde a la Resolución 2674 de 2013 y se garantizan que esta formación sea mínimo de 10 horas anuales.	C	C	C	C									
4.5	Los manipuladores de alimentos utilizan uniforme completo, de color claro, limpio y calzado cerrado.	C	C	C	C									
4.6	Los manipuladores hacen uso permanente y adecuado de los elementos de protección (gorro, tapabocas desechable, acorde a la normatividad vigente.) durante la realización de las actividades a cargo.	C	C	C	C									
4.7	Las manos de los manipuladores se encuentran limpias y sin joyas, las uñas están cortas y sin esmalte.	C	C	C	C									
4.8	Los empleados evitan prácticas como comer, beber, o fumar en las áreas de almacenamiento, preparación, servido o en donde exista riesgo de contaminación del alimento.	C	C	C	C									
4.9	Los manipuladores se lavan y desinfectan las manos de acuerdo al protocolo de lavado de manos en cada cambio de actividad y antes de entrar en contacto con los alimentos.	C	C	C	C									
4.10	Se observa que todo el personal que ingresa al servicio de alimentación cuenta con elementos de protección como gorro, tapabocas y bata.	C	C	C	C									

5. RECIBO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
5.1	Los alimentos se reciben en un lugar limpio y en condiciones que eviten su contaminación, alteración y daños físicos.	C	C	C	C									
5.2	Durante el proceso de descargue de alimentos desde el carro transportador se evita el contacto de estos con el piso.	C	C	C	C									

5.3	Se inspeccionan los alimentos e insumos, para determinar si cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas. Se realiza verificación de la calidad y cantidad de los alimentos recibidos. Se revisa el rotulado de los alimentos según normatividad vigente.	C	C	C	C									
5.4	Se verifican las temperaturas de los alimentos de alto riesgo durante el recibo (4 °C +/- 2°C) y se revisa la fecha de vencimiento de los productos.	C	C	C	C									
5.5	Se verifica el peso de los alimentos recibidos empleando las básculas y realizando el conteo oportuno.	C	C	C	C									
5.6	Se devuelven los alimentos que no cumplen con las especificaciones establecidas en las fichas técnicas y se realiza la anotación pertinente en la remisión	C	C	C	C									
5.7	Se realiza el diligenciamiento del formato de Recepción de alimentos.	C	C	C	C									
5.8	Se cuenta con los elementos necesarios y en buen estado para la recepción de alimentos (báscula, gramera, termómetro y canastillas).	C	C	C	C									

6. ALMACENAMIENTO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.1	Los alimentos de alto riesgo microbiológico (lácteos y cárnicos etc.) son almacenados en un tiempo no mayor a 10 minutos asegurando cadena de frío, temperatura máxima 6 °C.	C	C	C	C									
6.2	El área de almacenamiento se mantiene limpia, protegida de insectos o elementos que puedan contaminar los alimentos.	C	C	C	C									
6.3	Se almacenan los productos de acuerdo con las características de los mismos en sitios adecuados que eviten su contaminación y alteración.	C	C	C	C									
ALMACENAMIENTO EN SECO		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		En	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.4	Se realiza aseo y desinfección semanal del cuarto de almacenamiento para evitar la presencia de plagas.	C	C	C	C									
6.5	Existen estantes suficientes y en buen estado para el almacenamiento de los productos y se facilita su limpieza y circulación de aire, los alimentos están dispuestos sobre patés o tarimas limpias y en buen estado, elevadas del piso por lo menos 15 centímetros de manera que se permita la inspección, limpieza y fumigación, si es el caso.	C	C	C	C									
6.6	Se utilizan envases y recipientes apropiados para almacenar los alimentos, confiriendo una protección apropiada contra la contaminación cruzada, estos recipientes están limpios y desinfectados antes de su uso.	C	C	C	C									

6.7	Los productos en almacenamiento están rotulados con nombre, fecha de vencimiento, lote cuando aplique.	C	C	C	C										
6.8	Se lleva el formato control de primeras entradas y primeras salidas con el fin de garantizar la rotación de los productos.	C	C	C	C										

REFRIGERACIÓN, CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
6.9	La capacidad del equipo es suficiente para la frecuencia o necesidad de los alimentos que llegan.	C	C	C	C									
6.10	Los equipos de Refrigeración y Congelación se encuentran funcionando correctamente, para refrigeración entre 0°C a 4°C y Congelación debe ser - 18°C o menor.	C	C	C	C									
6.11	Los equipos de refrigeración o congelación se encuentran ubicados alejados de las zonas de cocción para evitar el aumento de la temperatura del equipo.	C	C	C	C									
6.12	Se lavan y desinfectan los equipos, cada 8 días.	C	C	C	C									
6.13	Los equipos de refrigeración y/o congelación no presentan olores desagradables. En congeladores: carnes crudas, sin refrigeración, frutas, carnes crudas en refrigeración, frutas y verduras	C	C	C	C									
6.14	Se registra en el formato Control de temperatura de equipos de refrigeración y control de temperatura de equipos de congelación la temperatura de los alimentos 3 veces durante el día.	C	C	C	C									
6.15	Los alimentos se almacenan en su empaque original o protegidos adecuadamente, asegurando el registro de la fecha de vencimiento.	C	C	C	C									
6.16	Los productos cárnicos se lavan o refrigeran o congelan inmediatamente se reciben	C	C	C	C									
6.17	Los alimentos que requieren refrigeración se almacenan a una temperatura menor de 4°C.	C	C	C	C									
6.18	Los recipientes o empaques en donde se almacenan los alimentos congelados permanecen tapados y rotulados.	C	C	C	C									
6.19	Se realiza el proceso de descongelación a una velocidad controlada para evitar el desarrollo de microorganismos peligrosos. Los alimentos congelados o refrigerados por un tiempo máximo de 24 horas antes de su preparación.	C	C	C	C									

	PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO ACOMPAÑAMIENTO OPERACIÓN DEL SERVICIO DE ALIMENTACIÓN MENSUAL	Código: FOR-PSS-040 Versión: 1 Fecha: Mayo 02/2022 - 20/12/2022 Página: 4 de 5

7. PREALISTAMIENTO, PREPARACION ,COCCION, SERVIDO Y DISTRIBUCION		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
7.1	Las operaciones de preparación se realizan en orden secuencial y continuamente, con el fin de que no se produzcan retrasos indebidos que permitan el crecimiento de microorganismos.	C	C	C	C									
7.2	El personal manipulador utiliza la cantidad por grupo de etareo para calcular la cantidad de alimentos que debe utilizar para cada preparación, evitando pérdidas de alimentos.	C	C	C	C									
7.3	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato control de entrada y salida de alimentos.	C	C	C	C									
7.4	El personal manipulador de alimentos realiza la toma de temperatura y las características físicas y organolépticas óptimas de los alimentos que van a ser preparados o entregados sin previa cocción.	C	C	C	C									
7.5	El personal manipulador de alimentos realiza la descongelación de las proteínas (pollo y pescado) antes de prepararlos el preparo según la ficha de selección diligenciando del plan de mejoramiento y en diligencia el formato pertinente.	C	C	C	C									
7.6	Se evita que los alimentos se mantengan por algunas siguientes a 30 minutos en las temperaturas de riesgo, (>0°C y <50°C).	C	C	C	C									
7.7	Los alimentos (Bebidas, jugos, ensaladas, carnes frías) que se requieren servidos, se almacenan en empaques o empaques protegidos antes de ser servidos y a una temperatura menor a 4°C	C	C	C	C									
7.8	El personal manipulador realiza el diligenciamiento oportuno del formato Preparación de alimentos.	C	C	C	C									
7.9	El personal manipulador maneja con utensilios adecuados evitando el contacto directo con los mismos	C	C	C	C									
7.10	El personal manipulador hace lavado y desinfección de las superficies, equipos y menaje utilizado antes y después de cada preparación.	C	C	C	C									
7.11	En un lapso de tiempo no mayor a 5 minutos se trasladan los alimentos preparados desde el sitio de cocción hasta el área de servido y/o distribución.	C	C	C	C									
7.12	El personal manipulador durante el servido y distribución a los participantes cumple con los protocolos establecidos por la ESE según grupo etario y tipo de dieta diseñada aplicando las consideraciones adquiridas durante la socialización de Alimentación de personas dada por el operador a cargo del personal manipulador de alimentos.	C	C	C	C									
7.13	Durante la distribución las temperaturas de las preparaciones frías se mantienen en un rango menor o igual 6°C y las preparaciones calientes se mantienen en una temperatura mayor a 60°C.	C	C	C	C									
7.14	En el comedor el personal manipulador de alimentos hace una permanente y adecuada de los alimentos de preparación (aseo, apariencia desechables) y tiene un trato respetuoso y amable hacia los participantes y profesionales.	C	C	C	C									

8. EQUIPOS Y UTENSILIOS		NIVEL DE CUMPLIMIENTO												OBSERVACIONES
		Ene	Feb	Mar	Abr	May	Jun	Jul	Ag	Sep	Oct	Nov	Dic	
		C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	C / NC / NA	
8.1	Los equipos, superficies, menaje y enseres empleados en el manejo de alimentos mediante directo con el alimento son de material sanitario, de fácil limpieza y desinfección, no liberan pinturas o otro tipo de material desprendible que represente un riesgo para la inocuidad del alimento. Los equipos del servicio de alimentación se encuentran en optimas condiciones de aseo y desinfección. La unidad operativa cuenta con los equipos, utensilios y menaje para prestar el servicio.	C	C	C	C									

Powered by CamScanner

8.2	Los elementos de cocina, se mantienen limpios y organizados. El proceso de limpieza, desinfección y secado del menaje se realiza de acuerdo con lo establecido en el plan de saneamiento de la unidad operativa. Verifique que no se utilice toallas de tela para el secado. El menaje se encuentra en un recipiente o espacio adecuado en buenas condiciones higiénico sanitarias.	C	C	C	C												
8.3	Antes de iniciar la distribución de cada tiempo de comida el personal de servicios generales garantiza que el espacio para que los participantes consuman los alimentos (área de consumo), mesas y sillas están limpias y organizadas para los participantes.	C	C	C	C												
8.4	El proceso de desconche se realiza según las indicaciones del área ambiental, garantizando un correcto destino final.	C	C	C	C												

FECHA UNO (1) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	9/08/24	EMPRESA	Fumigaciones especiales Soluciones Amb. eu	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	13/03/24
FECHA DOS (2) DE FUMIGACIÓN (dd/mm/aaaa)	12/02/25	EMPRESA	Fumigaciones especiales Soluciones Amb. eu	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	01/05/24
FECHA UNO (1) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	9/08/24	EMPRESA	Fumigaciones especiales Soluciones Amb. eu	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	13/03/24
FECHA DOS (2) LAVADO DE TANQUE DE AGUA (dd/mm/aaaa)	12/02/25	EMPRESA	Fumigaciones especiales Soluciones Amb. eu	CONCEPTO SANITARIO	Favorable	FECHA DEL CONCEPTO EMPRESA (dd/mm/aaaa)	01/05/24

OBSERVACIONES

REGISTRAR NOMBRE Y FIRMA CADA MES

Nombre Profesional:	Ameye Ayala	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Heidy Gomez	Firma:	
Nombre Profesional:	Ameye Ayala	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Heidy Gomez	Firma:	
Nombre Profesional:	Ameye Ayala	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Heidy Gomez	Firma:	
Nombre Profesional:	Ameye Ayala	Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:	Heidy Gomez	Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	
Nombre Profesional:		Firma:		Nombre Responsable o Coordinador:		Firma:	

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO EVALUACIÓN DE CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Código: FOR-PSS-246
Versión: 1
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCION LOCAL/LOCALIDAD:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL/MODALIDAD:	Comedor Comunitario
UNIDAD OPERATIVA:	Santa Viviana		
DIRECCIÓN:	Cll 75D SUR Nº 75C 17	TELÉFONO:	316 533 09 34
FECHA (dd/mm/aaaa):	05/04/2025	OPERADOR:	Comulprodes

ALIMENTO O PREPARACIÓN PROGRAMADA	ALIMENTO O PREPARACIÓN REALIZADA	Muestra nº	COLOR	OLOR	SABOR	ASPECTO	PROMEDIO	CALIFICACION	OBSERVACIONES
Hamburguesa	Hamburguesa	1						3	
		2							
		3							
Arroz Blanco	Arroz Blanco	1						3	
		2							
		3							
Guacamole	Guacamole	1						3	
		2							
		3							
Papa criolla cocida	Papa criolla cocida	1						3	
		2							
		3							
Sopa de cebada	Sopa de cebada	1						3	
		2							
		3							
Sorbete de Guayaba	Sorbete de Guayaba	1						3	
		2							
		3							
Melon en trozos con Yogurt	Melon en trozos con Yogurth	1						3	
		2							
		3							

OBSERVACIONES:

FIRMA PROFESIONAL :

NOMBRES Y APELLIDOS: HND 02129

FIRMA COORDINADOR O RESPONSABLE:

NOMBRES Y APELLIDOS: Hector Hailey Gomez

ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C.
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES

FORMATO INSPECCIÓN PLAN DE MUESTREO PORCIONES SERVIDAS

Versión: 3
Fecha: Memo I202303942 - 20/12/2023
Página: 1 de 1

SUBDIRECCIÓN LOCAL / LOCALIDAD:	Ciudad Bolivar	SERVICIO SOCIAL:	Comedor Comunitario	UNIDAD OPERATIVA:	Santa Viviana	FECHA DE EVALUACIÓN: (DD/MM/AAAA)	05/04/2025
COBERTURA ATENDIDA HOY:	300	CÓDIGO SIRBE UNIDAD OPERATIVA:	9274	NOMBRE DEL PROFESIONAL EVALUADOR:	Amaye Ayala Medina	ROL O CARGO - SUBDIRECCIÓN TÉCNICA:	Nutricionista
TIEMPO DE COMIDA A VERIFICAR:	Almuerzo	NÚMERO DE MENÚ:	12				

GRUPO DE EDAD EVALUADO	NÚMERO TOTAL DE MUESTRAS A EVALUAR	MENÚ PROGRAMADO	MENÚ REALIZADO	PESO O VOLUMEN SERVIDO ESTABLECIDO	ITEMS QUE EVALUAN LA VERIFICACIÓN	NÚMERO DE MUESTRAS 1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	RESULTADO CUMPLE	NO CUMPLE
Mayor de 14 años	13	Hamburguesa	Hamburguesa	73	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	74	75	76	73	74	76	74	73	74	75	73	74	75								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	102	104	100	101	104	101	100	101	102	100	101	102									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Arroz Blanco	Arroz Blanco	161	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	167	170	173	169	161	170	173	172	161	162	175	173	180								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	105	107	104	100	105	107	106	100	100	108	109	110									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Guacamole	Guacamole	85	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	84	85	86	87	88	84	85	88	86	87	86	87	88								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	99	100	101	102		99	100	103	101	102	101	102	103									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Papa criolla cocida	Papa criolla cocida	66	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	66	68	70	69	70	66	72	71	66	73	66	66	70								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	103	106	104	106	100	109	107	100	110	100	100	106									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Sopa de Cebada	Sopa de Cebada	270	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	280	272	275	280	277	281	279	277	282	281	273	270	273								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	103	100	101	103	102	104	103	102	104	104	101	100	101									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Sorbete de Guayaba	Sorbete de Guayaba	300	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300	300								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100	100									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									
Mayor de 14 años	13	Melonen trozos con yogurth	Melon en trozos con yogurth	84	PESO O VOLUMEN MUESTREADO	85	86	84	83	85	89	86	87	84	83	85	86	87								3	
					PORCENTAJE ADECUACIÓN	101	102	100	99	101	103	102	103	100	99	101	102	103									
					CALIFICACIÓN	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3									

Para diligenciar este documento tenga en cuenta las siguientes convenciones y marque en calificación el número correspondiente: Marque: (3) CUMPLIMIENTO (1) NO CUMPLIMIENTO

OBSERVACIONES:

FIRMA QUIEN DA O RECIBE LA INFORMACIÓN:
NOMBRE(S) Y APELLIDO(S): HECTOR HARLEY GOMEZ
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 1018445025
CARGO: RESPONSABLE DEL SERVICIO

FIRMA PROFESIONAL QUE REALIZA LA VERIFICACION:
NOMBRE: Amaye Ayala
CÉDULA DE CIUDADANÍA: 52772661
CARGO: N.D 04294.